

# Perles d'Or

Xarel·lo



## FITXA TÈCNICA

### COMPOSICIÓ

Xarel·lo 100%

### MANERA D'ELABORACIÓ

Els raïms procedeixen de la Vinya anomenada "Del Mel", de la nostra finca, la qual fora plantada el 1984, té 3800 ceps. La recol·lecció es desenvolupa acurada i totalment a mà, perquè els raïms arribin el màxim de senceres a la zona de premsat.

Posteriorment el most flor és decantat i trasbalsat a un petit dipòsit d'acer inoxidable, on realitzarà la fermentació a temperatura controlada, a uns 16 °, durant aproximadament tres setmanes.

Sempre evitant a el màxim les oxidacions, després de la clarificació, filtració i estabilització, és embotellat perquè realitzi la segona fermentació en la penombra i silenci de les nostres caves.

Amb un temps mitjà de dos anys, després és "desgorjat", etiquetatge i finalment llest per a la seva comercialització.

### EXAMEN VISUAL

Color groc pàl·lid i brillant. Molt bon comportament del carbònic.

### EXAMEN OLFACTIU

Molt agradable, amb aromes primàries entrelaçats amb els propis de la criança en ampolla.

### EXAMEN GUSTATIU

Ple en boca, untuós, carbònic molt ben integrat. Acidesa equilibrada i un post-gust elegant, afruïtat i durader.

### IMPRESSIÓ FINAL

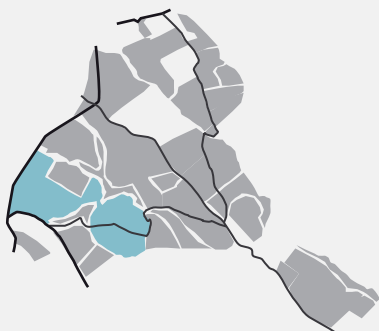
D'equilibri ampli i harmònic, post-gust franc i molt bona persistència.

### MARIDATGE

Amb tot tipus de menjar, per experts del nature.

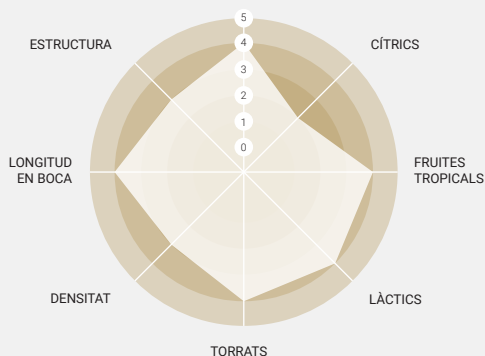
## DEGUSTACIÓ

## SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Xarel·lo

### INTENSITAT AROMÀTICA



### INFO TÈCNICA

ALCOHOL	12.5% vol.
SUCRE	4 g/l
ATT (ACIDESA)	6.2 g/l
PH	3.1
SO <sub>2</sub> TOTAL	88 ppm

CAVAS PREMIUM



Odisca



Perles Roses



Perles Blanques



Perles d'Or